

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

das Küchen- und Serviceteam vom Wirtshaus zum Sorgenfrei freut sich darauf, Ihnen hier einen sorgenfreien Aufenthalt zu schaffen mit viel Liebe zum Detail.

Neben der feinen, traditionellen Wirtshausküche, finden nun auch mehr innovative Variationen Platz auf unserer Karte. Ob fleischig, vegetarisch, vegan, jeder wird bei uns fündig. Bzgl. eventueller Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte direkt Ihre zuständige Servicekraft an.

Für Feierlichkeiten stehen unsere Räumlichkeiten genauso zur Verfügung wie für eine spontane Einkehr. Reservierungen, auch wenn diese kurzfristig getätigt werden, sind auf jeden Fall sinnvoll.

Weitere Infos finden Sie

- auf unserer Homepage (www.zum-sorgenfreide)
- und auf den sozialen Medien
(Insta, Facebook, Whats-App-Business - 0941-28009390)

Es grüßen Sie / Euch:

Das Team Sorgenfrei mit Wirt Tobias Sorgenfrei



Speisen beim Sorgenfrei

Informationen zur Speisekarte

- Allergen-Karte auf Wunsch vorhanden
- Beilagenänderung / Umbestellung 1,00 € Aufschlag - Mehraufwand in der Küche
- Bei einigen Hauptgerichten sind kleine Portionen abzüglich 1,50 € möglich

Vorspeisen

Carpaccio vom gebeizten Reh

Salatbeet / Preiselbeervinaigrette / Baguette rustikal 13,90

Räucherlachscrepé

Kräuterfrischkäse / Salatbeet 12,90

Salat von dreierlei Linsen (vegan)

Kräuterschaum / Gemüsechips 9,90

Suppen

Weihnachtliche Kürbiscremesuppe (vegan) / Kürbiskerne / Kernöl 6,90

mit geräucherter Entenbrust 7,90

Maronencremesuppe (vegan)

mit glasierten Apfelstücken 6,90

Wildkraftbrühe (selbst angesetzt)

Brättnockerln / Gemüsestreifen 6,90

GESCHENKIDEE!!!

Gutschein plus Flasche Hausschnaps „Der Sorgenfrei“

(0,5l - 15,00 / 1,00l - 25,00)

(Edle Spirituose aus Vogelbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren)

Vegetarisch / Vegan

Wirsingrahmstrudel handgemacht
auf Kräuterschaumsoße / Salatgarnitur 17,90

Rote-Bete-Risotto mit Belugalinsen (vegan oder mit Gran Padano möglich)
Babyspinat / Salatgarnitur 16,90

Schwammerlrisotto (vegan oder mit Gran Padano möglich)
frisch gebratene Pilze on top / Salatgarnitur 16,90

Kartoffelgratin (hausgemacht)
auf Schwammerlragout / Salatgarnitur 16,90

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Orangen-Buttersoße / Gemüsechips / Kartoffelgratin 24,90

Für die lieben Kleinen (bis 12 Jahre) Kind / Erw.

Nudeln (Bandnudeln) / Tomatensoße 5,90 / 7,90

Eierspätzle / Bratensoße 5,90 / 7,90

Pommes frites / Ketchup o. Mayo 5,90 / 7,90

Schnitzel „Wiener Art“ / Pommes o. Kartoffelsalat 9,90 / ----

Hähnchenschnitzel / Pommes o. Kartoffelsalat 10,90 / ----

Hauptgerichte - traditionell, winterlich und innovativ

Sauerbraten vom Hirschkalb in kräftiger Soße 20,90
Eierspätzle oder Serviettenknödel hausgemacht / Blaukraut

In Glühwein geschmorte Rinderschulter (Rinderschmorbraten) 20,90
Eierspätzle oder Serviettenknödel hausgemacht / Gemüse garnitur

„Schnitzel Melanie“ vom Schwein - Spezialität des Hauses

Warum Melanie? Benannt nach Melanie Obendorfer, Mama des Sternekochs Hubert Obendorfer vom 5-Sterne-Hotel Birkenhof in Hofenstetten / ursprünglicher Name „Schnitzel Hirschberg“
gefüllt mit Meerrettich und Salami mit Salat 18,90
zusätzlich mit Kartoffelsalat, Pommes oder Bratkartoffeln 22,90

„Coq au vin blanc von der Maishendlkeule“ (in Weißwein geschmort)

Schmorgemüse / Kartoffelgratin hausgemacht 21,90

Schweinemedallions an Portweinschmorzwiebeln

feine Prinzessbohnen / Kartoffelgratin hausgemacht 19,90

„Altwiener Zwiebelrostbraten“

(zwei plattierte Scheiben von der abgehangenen Rinderhüfte von der Pfanne geküsst)
Röstzwiebeln / Bratkartoffeln 25,90

Jägerschnitzel vom Schweinerücken

Rahmschwammerln / Eierspätzle hausgemacht / Gemüse garnitur 18,90

Tagliatelle (Bandnudeln)

Schweinefiletstreifen in Madeirarahmsauce / buntes Gemüse 18,90

Currywurst mit pikant-würziger Paprika-Curry-Spezialsauce

Pommes frites oder Bratkartoffeln 13,90

Menüvorschlag auf Vorbestellung ab 8 Portionen möglich

Suppe nach Wahl lt. Karte (in der Suppentasse serviert)

Gänsebrust knusprig gebraten

feine Soße / Kartoffelknödel / Blaukraut

Kleines Dessert lt. Karte

39,90 / Person

Süßigkeit hinterher / zwischendurch / gerne auch hauptsächlich

Pfannkuchen gefüllt mit Walnusseis / Schokosoße 7,90

Lebkuchenmousse von weißer Schokolade

weihnachtlich eingelegte Sauerkirschen 6,90

Pflaumen-Quarkstrudel handgemacht

zerlassene Butter / Puderzucker 7,90

Kokoseis hausgemacht und vegan

weihnachtlich eingelegte Sauerkirschen 6,90

„Schwarzwaldbecher“ 😊

2 Kugeln Schokoeis / 1 Kugel Vanilleeis / eingelegte Sauerkirschen

Schlagsahne / Schokoraspeln on top 8,90

Affogato al caffè

1 Kugel Vanilleeis mit einem doppelten Espresso 4,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Drei Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagsahne 7,90

Vanilleeis mit Likörchen

Drei Kugeln Vanilleeis / Eierlikör / Schlagsahne 7,90